

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

L'Institut a numérisé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de numérisation sont indiqués ci-dessous.

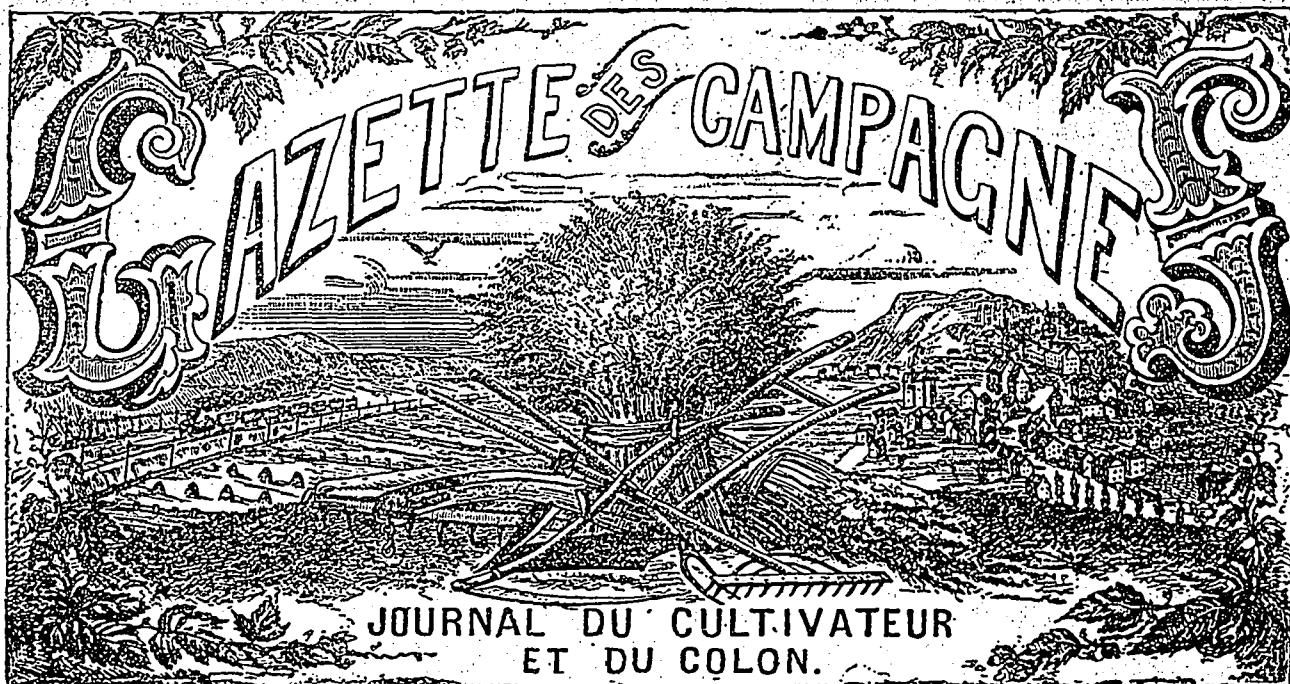
- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) /
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations /
Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material /
Relié avec d'autres documents
- Only edition available /
Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion
along interior margin / La reliure serrée peut
causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la
marge intérieure.

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire

- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.



Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.
Emparons nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité

Rédacteur : FIRMIN H. PROULX — Gérant : HECTOR A. PROULX.

SOMMAIRE

Revue de la semaine :—A travers le Canada.—Aux Etats-Unis.—
La Russie et les juifs.—Un parti catholique au Brésil—
Le Vatican en état de siège.
Causerie agricole :—De l'ensilage (suite).—Une explication.—
Les meilleures dimensions à donner aux silos.
Sujets divers :—Moyen facile et efficace de préserver le grain
de la gelée.—Etat des engrais à l'époque de leur emploi.—
Emploi de l'huile de foie de morue pour les animaux.—Les
fruits.—Des patates.—Moyen de régénérer les arbres fruitiers.
—Sirop de café.—Pour mettre le bardeau à l'épreuve du feu.
Choses et autres :—Succès d'un jeune compatriote.—Les agricul-
teurs anglais au Canada.—La moisson.—Au Manitoba.—La
récolte de foin ruinée en Irlande.—Récoltes en France.—Le
"Vade-Mecum de l'ensileur".
Recettes :—Moyen nouveau de conserver toute espèce de fruits.
Nettoyage à sec des objets de laine blanche.

FEUILLETONS OFFERTS EN PRIME AUX ABONNES DE LA "GAZETTE DES CAMPAGNES."

—Ceux qui nous auront fait parvenir d'ici au 1er Septembre
ce qu'ils nous doivent pour abonnement, recevront en prime
une riche collection de feuillets réunis en un seul volume.
Cette prime sera également envoyée aux nouveaux abonnés.
Que les retardataires se hâtent; après le 1er septembre, plus
de primes, mais des avis de la part de nos avocats.

REVUE DE LA SEMAINE

A travers le Canada.—L'honorable Arthur Turcotte a
donné sa démission de ministre; il est devenu protono-
taire à Montréal. Il est rumeur que M. C. Fitzpatrick
sera fait ministre avant longtemps, et qu'alors il y aura
un remaniement dans le ministère provincial.

—L'honorable M. Angers, lieutenant-gouverneur de la
province de Québec, vient d'être nommé chevalier grand-
croix de l'ordre de Saint-Grégoire.

—A l'occasion de ses Noces d'or, le vénérable curé de
Louiseville, M. le chanoine Boucher, a été fait camérier
secret de Sa Sainteté.

Le même honneur vient d'être conféré à M. C. O.
Gagnon de l'archevêché de Québec.

—Nous avons publié dans le dernier numéro de la
Gazette, un état des récoltes dans la province de Québec,
nous empruntant à la *Gazette* de Montréal les renseigne-
ments suivants sur la récolte dans Ontario.

D'après notre confrère la récolte de foin est la plus
considérable qui ait eu lieu. Le blé d'automne donnera
une des meilleures récoltes et son rendement sera de
vingt minots de l'acre. Le blé du printemps que l'on a
cultivé sur une plus grande étendue que l'année dernière
donnera un bon rendement moyen, meilleur probable-
ment que celui des quatre années précédentes, quoiqu'on
se plaigne de la rouille en certaines localités.

L'orge qui, comme le blé, est presque toute moissonnée,
forme une récolte irrégulière; la couleur n'est pas satis-
faisante dans plusieurs endroits, quoique le rendement
soit plus considérable. Plusieurs correspondants annon-
cent que l'étendue ensemencée n'est pas aussi considé-
rable que les années passées, parce qu'on redoutait une
augmentation de droits américains, de sorte que si le bill
McKinley devient loi, la perte causée aux cultivateurs
canadiens sera moindre qu'on ne le croyait.

L'orge anglaise à deux rangs, dont on a semé 8,000 minots dans Ontario, a une belle apparence, mais elle mûrit plus lentement que la variété à six rangs.

L'avoine et les pois n'atteindront pas la moyenne, et ne donneront pas plus que les deux tiers d'une bonne récolte.

La récolte des fruits en général a manqué, en particulier les pommes de la seconde année de production.

En résumé, la récolte de la province d'Ontario sera tout à fait satisfaisante.

Aux Etats-Unis.—On parle beaucoup en ce moment, à Saint-Louis, de l'élévation de l'archevêque Kenrick à la dignité de cardinal. On croit qu'il sera nommé à l'occasion du quinzième anniversaire de sa consécration épiscopale. Un correspondant de Saint-Louis dit que le Pape ne saurait faire un plus grand plaisir aux dix millions de catholiques des Etats-Unis.

—Les grèves sur les chemins de fer de New-York ont recommencé avec une nouvelle vigueur. M. Powderley, le chef des Chevaliers du Travail, dirige les mouvements des grévistes. Les gérants des compagnies des chemins de fer, aux prises avec les employés récalcitrants, lui ont signifié qu'ils n'avaient rien à démêler avec lui; mais ce n'est pas tout ce qu'il faut pour remettre les choses dans leur état normal.

La Russie et les juifs.—Le gouvernement russe vient de donner avis de son intention de mettre en vigueur les édits de 1882.

D'après ces édits, les juifs ne peuvent habiter que dans seize provinces de l'empire, qui leur seront désignées. Leur résidence doit être dans certaines villes. Il leur est défendu de posséder des terres ou d'en prendre en location. Ils ne peuvent travailler aux mines, ni être les détenteurs d'actions de compagnies minières.

Les professions libérales, — celles d'avocat, de médecin, d'ingénieur, etc., etc., — leur sont fermées. Ils ne peuvent pas même entrer dans l'armée. Quant aux emplois publics, pas n'est besoin de dire qu'ils ne sauraient les occuper.

On a calculé que la mise en vigueur de ces édits fera sortir de l'empire un million.

Un correspondant du *Star* demande que le gouvernement fédéral accorde gratuitement aux juifs qui partent de la Russie des terres au Nord-Ouest canadien. C'est trop fort. Nous avons déjà trop d'éléments hétérogènes au Canada. Nous n'avons pas besoin de juifs, surtout de juifs russes.

Un parti catholique au Brésil.—Un parti catholique vient de se constituer au Brésil. Ce parti-là, trop souvent, ne se constitue que quand tout semble perdu, ou du moins quand tout est à recommencer.

C'est le cas au Brésil. On sait la rapidité avec laquelle les révolutionnaires de Rio-de-Janeiro se sont débarrassés de l'empereur dom Pedro et la lenteur avec laquelle ils étudient le moyen de rendre à la nation brésilienne la liberté de prononcer sur sa destinée.

Par contre ce que M. Deodoro da Fonseca et ses estimables collègues n'ont pas fait attendre, c'est la publication d'une foule de décrets et de proclamations où s'étaient toutes les inepties grandiloques du paganisme révolutionnaire : omnipotence de l'Etat, sécularisation de l'Eglise et de l'Etat, etc., etc.

Nos lecteurs n'ont pas oublié la magnifique démonstration collective de l'épiscopat brésilien en face de la révolution triomphante, ni les graves et majestueuses exhortations qu'ils ont adressées aux catholiques brésiliens.

Nous sommes heureux de constater que les évêques du Brésil ne paraissent pas avoir semé en vain. Les journaux catholiques de New-York, la *Catholic Review* et le *New-York Freeman's Journal* racontent que le parti catholique brésilien a déjà sa commission de direction, où sous la présidence de Mgr Macedo de Costa, archevêque de Bahia, figurent nombre de personnalités distinguées de l'ancien empire, amiraux, généraux notables de la politique, de la littérature et du barreau.

Les journaux révolutionnaires du Brésil se montrent, paraît-il, furieux de la constitution de ce parti catholique brésilien. Le symptôme est d'excellent augure; le journal protestant de New-York, le *New-York Herald*, ne peut s'empêcher de constater que le parti catholique brésilien a pour lui l'avenir et que les prêtres du Brésil sont très certainement en mesure d'administrer une bonne leçon au gouvernement provisoire.

Est-ce parce qu'il en a le pressentiment que le président du gouvernement provisoire, tout en publiant une constitution où sont violés tous les droits pour lesquels va combattre le parti catholique, a, par télégraphe, transmis à Mgr Macedo et à son comité ses "vœux pressés" pour l'avenir et pour la prospérité du parti catholique brésilien?

Au temps où le gouvernement de dom Pedro était aux mains des franc-maçons, Mgr Macedo fut condamné à quatre ans de prison pour opposition à la politique maçonnique du gouvernement impérial.

Le gouvernement provisoire du Brésil a donc devant lui un prélat que les persécutions et les rigueurs de l'Etat laïque et athée n'intimident point. Et il paraît que déjà les révolutionnaires de Rio-de-Janeiro, qui comptaient prochainement inaugurer le culte de la déesse Raison, reconnaissent, d'après une feuille protestante de New-York, qu'ils se sont démasqués trop tôt.

Le Vatican en état de siège.—Dans un article du 24 juillet dernier, l'*Observatore Romano* publie les lignes suivantes :

"Le Saint-Père est épié dans chacun de ses actes et de ses dires; tous ceux qui l'entourent le sont de même, tout comme ceux qui vont au Vatican par affaires ou par devoir. Et ce n'est pas seulement le Vatican avec tout son circuit extérieur qui est gardé continuellement et attentivement; l'insolente curiosité et l'indécent espionnage par des artifices et des manèges qui, pour être rusés, ne sont pas moins très connus, osent pénétrer jusque dans la demeure, qui devrait être si respectée, du Vicaire de Jésus-Christ,

Certaines constructions des édifices voisins ont été portées à des hauteurs hors de toute proportion artistique, et servent désormais de tours d'observation ou plutôt l'espionnage pour tout ce qui peut se passer dans l'enceinte du Vatican ; le Saint-Père lui-même ne peut plus librement se promener, et pas même dans la partie la plus reculée de son jardin ; de sorte que, pour fuir les regards insolents d'ignobles curieux, il devra bientôt se résoudre à se promener uniquement dans les loges et les musées du Vatican.

Et ce n'est pas tout. Pour peu que le Souverain Pontife dévie de ses habitudes quotidiennes ou choisisse un endroit du palais ou du jardin plutôt qu'un autre, aussitôt ce sont mille commentaires fantastiques et mille insinuations malignes qui se colportent tantôt dans les colonnes des journaux religieux, puis, par la voie officielle, sinon d'une manière complètement officielle, on fait courir sur les ailes du télégraphe et l'on crie aux quatre vents les particularités les plus ridicules, les mensonges les plus impudents et les appréciations les plus perfides, non seulement sur le fait matériel en soi, mais encore sur les intentions de l'auguste prisonnier.

Il nous fait peine de le dire et le cœur nous en saigne, mais le Pape se trouve ainsi plus surveillé que le plus vulgaire criminel, et à Lui, ce souverain des souverains sur terre, on interdit de fait la liberté de sa demeure. Autrefois, on avait coutume de dire que tout citoyen est roi dans sa maison ; aujourd'hui, il est nécessaire de dire que non seulement le Pape n'est plus roi dans sa capitale et dans son Etat, mais encore qu'il n'est plus son maître dans l'intimité domestique et dans son habitation même.

Nous signalons au monde catholique et civil cette situation vraiment insupportable qui est faite au Chef auguste et vénérable de trois cents millions de fidèles répandus sur toute la surface du double hémisphère ; au nom de la justice et de la foi, et nous pouvons le dire sans exagération aucune, au nom de la nature et de l'humanité, nous demandons si un Pape, si un Italien, si un citoyen, si un homme enfin peut être ainsi placé en dehors de toute loi naturelle, civile et humaine.

CAUSERIE AGRICOLE

De l'ensilage.--Suite

UNE EXPLICATION

Sous ce titre, le *Canadien* du 21 août courant, publie une correspondance de M. J. Israel Tarte que nous reproduisons dans l'intérêt de nos lecteurs :

“ J'ai écrit l'autre jour sur l'ensilage un article qu'il me faut expliquer. Je viens d'apprendre à mes dépens que l'ensilage est une opération délicate. Que mes confrères au agriculture profitent de ma mésaventure.

“ J'ai ensilé il y a trois semaines environ, cinquante mille livres de foin de qualité inférieure, venant d'une prairie que j'ai louée de l'un de mes voisins. Nous n'a-

vous pas coupé l'ensilage, mais nous avons foulé de notre mieux, dans les coins surtout. Mon frère est d'avis qu'il était bien mieux de charger le silo avec des roches ou de la terre. Je ne crus pas ce procédé nécessaire, et nous couvrîmes de quelques pouces de paille et de planches. Tout sembla aller bien durant les premiers dix jours. Je m'absentai, mon frère alla sur ma ferme de St Gabriel, et à son retour il trouva le silo en pleine fermentation putride dans les coins et les côtés surtout. Il crut qu'il n'y avait qu'une légère couche d'atteinte, et il se mit à l'enlever. Il jeta ainsi au tas de fumier trois pieds au moins d'ensilage, plus ou moins gâté. J'arrivai sur ces entrefaites, et nous résolûmes de charger pesamment le reste de l'ensilage. Les coins et les côtés sont pourris à une certaine profondeur, peut-être jusqu'au plancher du silo. Le milieu est mangeable. Quel va être le résultat de cette tentative ? Je le dirai à mes lecteurs. Ce que je me fais un devoir de dire sans retard, c'est que le foin non coupé est manifestement plus dangereux à ensiler que le foin coupé, et qu'il est nécessaire dans ce cas de couvrir et de charger le silo. L'an dernier j'ai ensilé du foin sans le couper, mais nous l'avions couvert d'une couche de six pouces de terre. Nous avons perdu une légère couche à la surface.

“ Avec du blé-d'inde coupé, on peut se dispenser de poids et de couverture en terre. C'est un ouvrage sérieux que de monter à quinze ou vingt pieds de hauteur la terre ou la pierre nécessaire à charger un silo. C'est pourquoi je n'ai pas couvert et chargé, l'an dernier. J'admets qu'il est mieux et plus sûr, même pour le blé d'inde, de couvrir et charger le silo. Quant au foin, avoines, il ne me reste pas de doute qu'il est nécessaire de couvrir et de mettre une lourde pesée.

“ L'expérience est la mère de sagesse, et la prudence est la clef du succès.

“ Je serais dans un joli pétrin si je n'avais, heureusement, beaucoup de blé d'inde à ensiler au commencement de septembre. En tous cas, si mon ensilage est gâté jusqu'au fond—ce que je saurai dans quelques jours—j'aurai fait une perte sérieuse, par excès de confiance.”

Si nous avons bonne mémoire, dans sa précédente correspondance, à laquelle il est fait allusion au début de cette dernière, M. Tarte avait affirmé sa croyance à l'inutilité de la couverture et de la surcharge des silos. Nous avions eu la pensée un instant de mettre en comparaison la lettre de notre estimable confrère et les enseignements du maître Goffart ; mais la clarté des explications de ce dernier et sa démonstration si parfaite de la nécessité de la couverture et de la surcharge nous avaient paru devoir suffire à nos lecteurs. Pour ceux, auxquels il pourrait encore rester quelques doutes, nous leur recommandons de méditer un peu les aveux si francs de M. J. Israel Tarte. Il ne faut pas évidemment se laisser décourager par un insuccès passager ; mais la perte que va subir notre confrère est de nature à faire réfléchir tous les cultivateurs. Elle nous confirme dans la pensée que nous fait œuvre utile en reproduisant, chapitre par chapitre, l'œuvre si intéressante, si pratique, et si démonstrative

de M. Auguste Goffart, un ensileur, qui, comme lui aussi les revers, mais, qui à force de précautions et la persévérance, en est venu à pouvoir affirmer son succès définitif et s'est vu proclamer "le Père de l'ensilage". Nous continuerons donc la publication de son travail.

LES MEILLEURES DIMENSIONS A DONNER AUX FILOS.

J'ai construit à Burtin une étable pouvant contenir 70 bêtes; mes anciennes étables pouvant en renfermer 30, je suis ainsi à même de loger dans ma ferme 100 bêtes à cornes. Mes ensilages de 1877 m'ont permis d'en entretenir 70 au moins; en 1878, le nombre de 100 bêtes a été dépassé.

Mon taire valoir particulier de Burtin se compose de 100 arpents seulement; il a nourri dans l'hiver de 1876-77 43 bêtes à cornes et cinq chevaux; c'est une bête par 2 arpents; il peut en nourrir deux par trois arpents. (1)

J'ai construit également un groupe de 3 silos unis, qui font en quelque sorte partie de ma nouvelle étable et en forment comme le complément. Lorsque j'aurai décrit la forme et les dimensions de ces 3 derniers silos, j'aurai dit au monde agricole tout ce que je puis lui dire; car l'établissement que j'ai achevé résume tous les progrès que j'ai réalisés successivement sur la question de l'ensilage par des travaux non interrompus qui n'ont pas duré moins d'un quart de siècle.

Si j'ai profondément modifié mes procédés d'ensilage, ces modifications ont porté principalement sur la forme, les dimensions et surtout sur le recouvrement de mes silos.

AUGUSTE GOFFART.

(A suivre)

Moyen facile et efficace de préserver le grain de la gelée.

Nous donnons ci-après un excellent article de M. Edoard Richard sur le moyen de préserver le grain de la gelée.

"L'on sait que les gelées hâtives ne se font sentir que lorsque la température est calme et le ciel sans nuages. La journée qui précède la gelée est généralement froide, cependant le sol et l'air près du sol se sont réchauffés un peu pendant le jour; l'air chaud étant plus léger que l'air froid, s'élève pendant la nuit et est remplacé tout le temps par de l'air plus froid, de la gelée. Si l'atmosphère était chargée de nuages, cet air chaud au lieu de s'élever, resterait stationnaire entre le ciel et ces nuages, ou ne s'élèverait que lentement, l'atmosphère se refroidirait bien un peu mais beaucoup moins. Il s'ensuit donc qu'il suffirait de produire artificiellement des nuages pour sauver

(1) Nos lecteurs doivent se rappeler qu'au début de son exploitation M. Goffart avait su faire valoir de près 300 arpents qui ne pouvaient nourrir que 20 têtes de gros bétail. On voit donc qu'il a triplé le nombre de ses bêtes en diminuant dans la même proportion le nombre d'arpents cultivés.

le grain de la gelée, et cela est facile. On peut faire beaucoup de fumée avec peu de trouble et sans frais avec la paille, le fumier que l'on brûle généralement ici pour s'en débarrasser. Comme le vent est très faible lorsqu'il y a gelée, la fumée s'élèvera lentement, s'étendra sur une surface considérable et formera une légère couche de nuages, suffisamment dense pour intercepter l'air chaud.

L'expérience démontre qu'il faut très-peu de chose pour détourner la gelée, puisqu'un champ est souvent endommagé, lorsqu'un champ ou une partie du même champ ne l'est pas; on croirait à un caprice de la nature, cependant il n'en est rien, si tel champ a subi la gelée et tel autre en a été préservé, il y a des raisons pour cela, si peu apparentes qu'elles soient.

Ce moyen de préserver de la gelée par de la fumée n'est pas nouveau, il est en usage en France. Ici ce moyen est d'autant plus facile que la paille, le fumier la tourbe présentent aucune valeur. Un exemple concluant de l'efficacité de ce moyen pour préserver de la gelée en fut donné accidentellement à Saint-Pie en 1885 et me fut communiqué par le Rév. M. Pelletier. Un cultivateur de l'endroit avait mis le feu à un tas de copeaux et pailerics dont il voulait se débarrasser, il s'en dégagait toute la nuit une fumée abondante; une gelée survint cette nuit là même et il se trouva que son champ fut le seul qui en fut préservé.

Comme ces gelées hâtives n'arrivent généralement que lorsque le vent est nord ou nord-ouest, il faudrait disposer le fumier de ce côté du champ que l'on veut préserver et y mettre le feu dans la soirée. La chaleur du feu contribue aussi à ce résultat, mais beaucoup plus la fumée, de sorte qu'il est mieux d'humecter cette paille pour qu'elle brûle plus lentement en dégageant autant de fumée possible. Dans les endroits bien établis ce moyen serait encore beaucoup plus efficace si les colons unissaient leurs efforts dans le même but. Pour ne pas être pris par surprise il serait important de s'y préparer en déposant les tas de paille aux endroits choisis.

Le plus souvent ces premières gelées d'automne ne durent que 2 ou 3 nuits, après cela l'atmosphère se réchauffe et le danger est écarté pour 2 ou 3 semaines.

Il est à espérer que les cultivateurs se donneront la peine de faire l'essai d'un moyen aussi facile, ne coûtant rien et qui, s'il ne sauve pas toujours entièrement de la gelée en diminuera considérablement les mauvais effets."

Etat des engrais à l'époque de leur emploi.

Les agronomes ont été fort divisés sur la question de savoir si l'on devait employer les engrais au moment où ils venaient d'être produits et avant toute fermentation ultérieure, ou si l'on devait attendre que la fermentation eût opéré une décomposition plus ou moins avancée de leur masse. On sait que quand cette décomposition est complète, le fumier a perdu les 2/3 de ses principes azotés et qu'il est réduit en grande partie à son carbone, à

moins que, par le moyen des sulfates et principalement du sulfate de fer, on ait changé le carbonate d'ammoniaque volatil en sulfate d'ammoniaque, qui est un sel fixe. Dans ce cas, il y a peu d'inconvénient à laisser fermenter le fumier pour disposer ses fibres ligneuses à la décomposition et mettre son carbone et les principes alcalins qu'il renferme dans un état de division qui les rende plus susceptibles d'être absorbés par les végétaux. On peut alors choisir son temps pour transporter le fumier sans crainte d'éprouver une perte considérable.

Dans le cas où l'on n'aurait pas saturé les sels ammoniacaux volatils par l'acide sulfurique, on ne peut trop se hâter de transporter le fumier aux champs et de l'enterrer, pour que l'ammoniaque qui s'en dégage soit, au moins en partie, absorbé et retenu par l'argile et le terreau que contient le sol. Mais le cultivateur rencontre alors plusieurs obstacles qui s'opposent à la libre disposition de ses engrais frais. Ainsi, les terres ne sont pas toujours en état de les recevoir; on ne les cultive pas toute l'année, leur état de sécheresse et d'humidité ne permet d'y entrer que dans certains temps; ou bien elles sont couvertes de plantes en végétation. Il est difficile de combiner les arrangements agricoles d'une exploitation de manière à ce qu'il y ait toujours, à tout moment de l'année, place pour les engrais qui se fabriquent journellement; si cela n'est dans les cultures très variées, comme les cultures maraichères, et dans les terrains naturellement frais et arrosés.

D'autres obstacles se présentent encore. Quand on fume les terres légères et sèches avec du fumier frais, la fermentation s'arrête et ne reprend pas facilement dans ces particules organiques desséchées. Cependant la moindre pluie suivie d'un coup de soleil suffit pour disposer l'ammoniaque à s'évaporer, tandis que cette circonstance est impuissante pour décomposer les tissus ligneux. Le fumier se trouve donc réduit peu à peu à sa paille, qui tient la terre soulevée. Dans les terres argileuses, au contraire, l'argile s'empare de l'ammoniaque, et la terre divisée par les fibres du fumier en devient plus maniable; mais ce n'est que très lentement que la fermentation agit sur cet engrais privé d'air, et les plantes qui y croissent sont sujettes à manquer de la quantité de carbone qui leur est nécessaire, parce que les pailles n'ont pu se changer en extrait de terreau propre à être dissous dans l'eau et à fournir l'alimentation nécessaire aux végétaux.

Ce n'est donc que dans la saison de l'année où l'on ne peut pas redouter un excès de sécheresse qu'on doit employer le fumier frais sur les terres légères dépourvues de carbonate et de terreau; et quand aux terres fortes qui manquent de ces substances, le fumier frais n'y produira point de grands effets, si elles doivent se développer immédiatement, car sa décomposition ne sera pas assez pressée pour suivre les phases de la végétation. Ces faits expliquent très bien la répugnance des cultivateurs à employer les fumiers dans la saison sèche, et leur tendance à préférer les fumiers consommés, malgré la diminution de volume et la perte de qualités qu'ils éprouvent.

La saturation des fumiers par les sulfates permet d'attendre l'époque agricole la plus avantageuse pour son emploi. C'est donc alors les assolements qui règlent le moment de la distribution des engrais. Au contraire, avec les fumiers non saturés, il faut se résoudre à attendre la fin des sécheresses qui durcissent la terre et en rendent les labours difficiles. On subit alors la perte de l'ammoniaque que fait éprouver la fermentation accélérée par la chaleur. On ne dispose librement des fumiers frais que pour des terres arrosés, parce qu'alors aussi on maîtrise les saisons, et qu'on peut travailler la terre, semer et faire croître en tous temps. Dans les terres sèches on ne pourra employer les fumiers qu'en automne, et au commencement du printemps; et souvent on devra aussi les déposer dans le sol, bien longtemps avant l'époque de la semence des plantes qui doivent en profiter.

Quant à l'engrais saturé, il doit être porté sur le terrain avant le dernier labour préparatoire de la semence ou de la plantation.

Emploi de l'huile de foie de morue pour les animaux

Un cultivateur de Lyon, vient de faire une expérience intéressante.

Ce fermier, pour activer l'engraissement de ses bestiaux, s'imagina de faire usage de l'huile de foie de morue, dont tous les médecins vantent les propriétés toniques et curatives. Il expérimenta d'abord sur deux veaux, huit moutons et deux porcs.

Le résultat a dépassé toutes ses espérances en moins de 90 jours, tous ses animaux étaient gras. La chair en était parfaitement blanche et d'une digestion facile. Les porcs ont consommé environ 2 onces d'huile par jour, les moutons 1 once, et les veaux de grandeur moyenne environ 1½ once.

Voici de quelle manière on le leur a fait prendre; pour les veaux, on l'a mélangée avec du son et de la paille hâchée menue; pour les porcs, l'huile est mêlée à des aliments aigres, et pour les moutons on se borne à y tromper les fèves concassées.

La chair des animaux ainsi préparée, est, au dire de l'engraisseur, très agréable au goût.

Les fruits

Il y a vingt ans, nous étions loin de faire, au Canada, la même consommation de fruits qu'aujourd'hui. Non pas que nous ayons jamais été privés de ces délicieux produits, mais la variété en était restreinte. Pommes, prunes et cerises, baies sauvages, melons, citrouilles, voilà à peu près tout ce que l'on trouvait sur nos marchés, en abondance du moins. Ces fruits paraissent sur nos tables, en conserves, l'hiver. Parmi les fruits étrangers, la figue seule

nous venait en assez grande abondance. Les oranges n'étaient pas à la portée de toutes les bourses. La banane était presque inconnue.

Le développement de nos communications de chemins de fer a fait circuler et échanger de tous côtés les produits des vergers des diverses provinces, dont le surcroît de production trouve d'ailleurs un écoulement facile sur les marchés étrangers. A Ontario, vergers et vignobles couvrent aujourd'hui une superficie de 250,000 acres. La culture des tomates a pris un tel développement qu'on les vend par milliers de minots à plus bas prix que les patates.

L'importation des fruits de l'étranger a augmenté d'une manière encore plus frappante, surtout celle des oranges, des ananas qui se vendent presque à l'année sur nos marchés au prix de nos fruits indigènes. Et cette importation augmente d'année en année et promet encore beaucoup.

On lisait l'autre jour dans un journal de la Jamaïque que le Canada est prêt à recevoir tout le surplus de la production de l'île en échange de farine et de poisson et de produits manufacturés. Grâce aux développements futurs de nos relations commerciales avec les Indes Occidentales, les fruits de ces contrées vont devenir aussi abondants sur notre marché que nos propres fruits et on ne les payera pas plus cher.

Au point de vue pécuniaire, les cultivateurs ont retiré de beaux bénéfices de la culture des fruits.

Des patates.

Lorsque les patates sont mûres, il faut les arracher. Inutile de les laisser en terre plus longtemps, c'est même dangereux car elles peuvent pourrir.

On choisit un temps sec pour faire cette récolte. L'arrachage des patates peut se faire promptement avec une charrue dont on a enlevé le coutre. Pour avoir plus d'aïse à les ramasser, passez après la charrue une herse légère; elle mettra tous les tubercules à jour, et vous n'aurez plus pour ainsi dire qu'à vous baisser pour les ramasser.

Mettez-les en tas de quelques minots pour les faire sécher. Tous les soirs couvrez-les pour les préserver de la gelée.

Ne les rentrez point avant qu'elles soient sèches: elles pourriront si vous le faites.

Si vous les mettez dans vos caves, ayez bien le soin que ce soit dans un lieu sec. Ne les jetez point sur le sol. Mais faites-vous des boîtes avec n'importe quel bois; des croutes par exemple; levez ces boîtes de terre de quelques pouces, et mettez y vos patates.

Les boîtes doivent être faites à claire voie, c'est-à-dire qu'il doit y avoir du jour entre les différents morceaux de bois dont on s'est servi pour faire cette boîte. Cela permet à l'air de circuler plus librement à travers les tas de patates.

Ceux qui n'ont ni caveaux ni caves, peuvent choisir un terrain élevé et sec, y creuser des fosses de cinq ou six

pieds de profondeur, et de quatre à cinq de largeur. jette les patates dans ces fosses dont on a recouvert le fond avec de la paille. On les emplit jusqu'à un pied de bord. On comble le vide avec de la paille sèche. La terre enlevée est ensuite jetée dessus.

Autour de la butte on fait des rigoles pour laisser écouler l'eau.

Pour conserver les patates qui se gâtent, jetez des chaux vive.

Moyen de régénérer les arbres fruitiers.

Voici ce qui a été employé avec succès: on prend un livre de colle forte que l'on fait fondre dans de l'eau chaude à laquelle on ajoute 40 pintes d'eau froide. On ameublait alors la terre autour de l'arbre, on forme une espèce de cuvette autour du pied dans laquelle on verse 5 à 6 pintes de cette préparation. Le bon effet ne tarde pas à se faire sentir. Il ne faut pas s'étonner de ce résultat, car la colle forte constitue un engrais puissant composé de matières animales assez fortement azotées qui sont immédiatement assimilables par les racines de l'arbre; d'un autre côté, la colle forte atteint toujours les insectes qui parfois font tant de mal.

Sirop de café

Cette préparation est très avantageuse aux personnes qui sont dans le cas de faire de longs voyages. Prenez une demi-livre du meilleur café moulu, mettez-la dans un poëlon contenant trois pintes d'eau, et faites bouillir jusqu'à ce que ce soit réduit à une pinte; coulez la liqueur dans un autre poëlon bien propre, et faites bouillir de nouveau, et pendant l'ébullition, ajoutez assez de sucre blanc pour lui donner la consistance de sirop; puis, retirez-la du feu et lorsqu'elle est froide, versez-la dans des bouteilles que vous boucherez bien hermétiquement. Si vous êtes en route et que vous voulez vous faire une tasse de bon café, vous n'avez qu'à mettre deux cuillerées à thé de ce sirop dans une tasse de moyen grandeur, et l'emplir d'eau bouillante. Si vous pouvez vous procurer du lait mettez-en à votre goût.

Pour mettre le bardeau à l'épreuve du feu

Mettez dans un vaste auge 1 minot de chaux vive, 1 minot de sel de saumure et 5 à 6 lbs de potasse; répandez sur le tout de l'eau en quantité pour faire fleurir le tout, et dissoudre la potasse et le sel; plonger dans cette solution les boîtes de bardeaux par un bout et ensuite par l'autre, et les y laisser chaque fois, pendant deux heures. Enfin, quand le bardeau est employé, laver deux fois de suite tous les deux ou trois ans, le bardeau sur le toit, avec l'eau de la solution.

Choses et autres

Succès d'un jeune compatriote.—M. Edouard Desjardins, fils de M. le Dr L. E. Desjardins, de Montréal, est en route pour le Canada, après avoir terminé un cours d'étude au célèbre institut agricole de Beauvais dirigé par les frères des Ecoles chrétiennes. Nous voyons avec une très vive satisfaction que notre jeune compatriote a obtenu, aux examens du 30 et 31 juillet, des succès marqués. Il a conquis le brevet de capacité agricole et le diplôme supérieur. L'épreuve qu'il faut subir aux examens de Beauvais est très sérieuse et nullement pour la forme. M. Desjardins a également remporté une médaille d'argent offerte par la société des agriculteurs de France. Un autre compatriote, M. Emile Globeusky, de St-Eustache, élève de deuxième année, a obtenu une médaille de bronze. Nous offrons nos plus sincères félicitations à nos deux jeunes compatriotes. En se livrant ainsi aux études agricoles sérieuses ils font œuvre de vrais patriotes; car dans l'ordre matériel, la réforme qui s'impose davantage à notre province, c'est la réforme agricole, c'est l'amélioration et la réhabilitation de l'agriculture.

* * *

—M. C. E. Rouleau de Québec, vient de publier "Le guide du cultivateur." Cette publication sera d'un secours considérable pour tous les cultivateurs qui cherchent à améliorer leur sort et tirer le meilleur parti possible de leurs terres.

Ce volume dont le prix est de une piastre seulement, est en vente chez l'auteur, à Québec.

Nos meilleurs remerciements pour l'envoi d'un exemplaire.

* * *

Les agriculteurs anglais au Canada.—On parle, de l'autre côté de l'océan, de la visite projetée d'une délégation de cultivateurs anglais au Canada. C'est déjà un effet anticipé de cette visite que l'attention en Angleterre soit attirée sur nous parmi une classe de gens dont nous avons tout l'intérêt du monde à être connus. Notre pays en effet n'a rien à craindre de voir exposé son sol. M. Dyke, agent canadien à Liverpool, ayant prononcé le projet de délégation, le *Liverpool Courier* approuve fortement l'idée. "C'est avec beaucoup d'intérêt dit-il, que le rapport de ces délégués sera attendu par une foule d'Anglais qui ont des amis établis au Canada et par les capitalistes et autres personnes intéressées dans le progrès de cette colonie, la plus rapprochée de nous."

Et les rapports des visiteurs ne pourront que nous être favorables, s'ils constatent seulement les faits avec impartialité.

* * *

La moisson.—On a commencé la coupe des grains en plusieurs endroits.

Les épis généreux aux têtes d'or penchées,
Portaient avec fierté le trésor du froment.
Ils étaient mûrs; la faux a connu son moment,
Et voilà sur le sol les têtes d'or couchées.

* * *

Au Manitoba.—Au lieu d'importer plusieurs cent mille minots d'avoine des Etats-Unis comme l'année dernière, cette année, le Manitoba va en exporter pour une couple de millions de piastres.

* * *

La récolte de foin ruinée en Irlande.—La récolte du foin est complètement ruinée et les autres céréales sont en fort mauvais état. Une personne est morte d'avoir mangé des pommes de terre gâtées. La plus grande terreur règne partout et la famine à courte échéance sera le partage des districts entiers si un prompt secours ne vient pas de l'étranger.

* * *

Récoltes en France.—Les nouvelles défavorables des récoltes avaient provoqué un mouvement de hausse; les marchés des premiers grains provenant de la récolte de l'année ont déter-

miné un mouvement en sens contraire. C'est de la baisse que nous avons aujourd'hui à enregistrer; les affaires sont calmes et la tendance faible.

* * *

Le "Vade-Mecum de l'enseigneur".—Le "Vade-Mecum de l'enseigneur" vient d'être distribué aux abonnés qui en avaient fait la demande. Que ces derniers veuillent bien excuser le retard; nous n'avions pu nous procurer avant ce petit trésor du cultivateur. A l'avenir nous pourrions l'expédier de suite sur demande. Le prix est de \$1.00.

Avis à tous d'en profiter le plus tôt possible, car la collection que nous avons en main n'est pas inépuisable.

* * *

—Dans l'agriculture comme dans le monde, il ne suffit pas d'aspirer à un but élevé pour l'atteindre, s'il est plus haut que nos bras, il nous faut monter sur une échelle; et si celle-ci fait défaut, on s'adresse à un objet plus à portée si l'on est sage, ou bien l'on perd son temps à faire des efforts inutiles si on ne l'est pas. Cette échelle, c'est le capital qui, pour l'agronome, se résout en travaux, en semences, en engrais.

RECETTES

Moyen nouveau de conserver toute espèce de fruits

Les fruits que l'on choisit doivent être mûrs, mais sans excès. Il faut rejeter tous ceux sur lesquels on remarquerait des taches ou des meurtrissures; vous supprimerez les grains altérés des grappes de raisin ou de grossaille, et vous rejeterez tout fruit piqué.

Vous prendrez une boîte de grandeur suffisante que vous garnirez intérieurement de papier soigneusement collé.

Vous vous procurerez du Sablon blanc ou jaune parfaitement sec; s'il ne l'était pas, on le ferait passer au four; vous en mettez une couche de une à deux lignes au fond de la boîte; puis vous rangerez vos fruits sur cette couche en évitant qu'ils se touchent; ensuite avec un tamis vous ferez tomber en forme de pluie une nouvelle couche de sablon sur ces fruits jusqu'à ce qu'ils soient recouverts à la hauteur d'une ligne. Sur cette couche vous établirez un nouveau lit de fruits, puis de sable, et ainsi de suite jusqu'à ce que la boîte soit remplie; la dernière couche doit avoir une épaisseur double des autres.

Vous conservez cette boîte parfaitement sec.

Nettoyage à sec des objets de laine blanche

Ce procédé est surtout précieux pour les objets tricotés en laine blanche tels que les petits châles et les fauchons.

Vous prenez l'objet à nettoyer et le plongez dans la farine sèche; vous frottez ainsi vos mains et changez la farine qui devient grise.

Vous recommencez l'opération jusqu'à ce que la farine reste blanche; alors vous secouez et brossez bien l'objet qui se trouve très propre et qui n'est pas déformé comme par le lavage.

CANADA,
PROVINCE DE QUÉBEC, } DANS LA COUR SUPÉRIEURE
District de Kamouraska. }

No. 1345

Le vingt-trois août mil huit cent quatre-vingt-dix.
JOHN ALPHEUS JARVIS, marchand, de la ville de Fraserville,

Demandeur;

JOSEPH MICHAUD, cordonnier, ci-devant de la ville de Fraserville et maintenant absent de la province de Québec,
Défendeur.

Il est ordonné au défendeur de comparaître dans les deux mois.

PELLETIER & PERRAULT,
P. C. S.

28 août.—2 f.

HARAS NATIONAL

BUREAU : 30, Rue St-Jacques, MONTREAL
 FERME : OUTREMONT, près Montréal.

CHEVAUX FRANÇAIS

40 Etalons : Normands, Percherons et Bretons, maintenant dans nos écuries.
 TOUS ACCLIMATES

PEU DE COMPTANT EXIGÉ ET LONG CRÉDIT

Avis aux Sociétés d'agriculture, aux Cercles agricoles et aux cultivateurs.

Achetez longtemps d'avance l'étalon dont vous voulez vous servir pour la saison prochaine. Il sera mieux connu de tous et son travail, en attendant, vous vaudra celui de deux chevaux ordinaires.

A tous ceux de nos clients qui le désirent, nous assurons le cheval vendu contre la mort ou accident pour une faible prime.

Nulle autre compagnie ne fait à ses clients au Canada ou aux Etats-Unis de pareilles conditions aussi exceptionnelles.

LOUIS BEAUBIEN, Président de la Compagnie
 R. AUZIAS TURENNE, Directeur.

TURGEON & CARROLL AVOCATS.

No. 28, Rue St-Pierre, Basse-Ville, QUEBEC

A. TURGEON H. G. CARROLL

BUREAU A KAMOURASKA : du 13 au 16 et du 28 au 30 de chaque mois.

Ferme St-Gabriel

J. ISRAEL TARTE & FRERE

Cette exploitation agricole a obtenu, à la dernière exposition provinciale :

I. Un diplôme pour le meilleur troupeau de vaches canadiennes.

II. Le premier prix pour la meilleure vache laitière canadienne de quatre ans et plus.

III. Le premier prix pour la meilleure taure canadienne de trois ans.

IV. Le premier prix pour la meilleure génisse canadienne de six mois.

V. Le premier prix pour la meilleure génisse au-dessus de trois ans.

VI. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de trois ans.

VII. Le premier prix pour le meilleur taureau canadien de tout âge.

VIII. Le second prix dans la classe des taureaux Jersey par sang, au-dessus de quatre ans.

IX. Le second prix dans la classe des taureaux canadiens d'un an.

SPECIALITÉ.—Elevage du bétail Canadien en vue de la production du beurre.

A vendre, en ce moment, un TAUREAU JERSEY, GENISSE et TAUREAU de l'an dernier, quelques VEUX du printemps mâles et femelles.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1890—Arrangement pour la saison d'été—1890

Le et après lundi, le 9 juin 1890 les trains de ce chemin partiront de la Station de Ste-Anne (le dimanche excepté) comme suit :

Pour Lévis (accommodation).....	24.10
Pour Québec et Montréal (Express).....	8.34
Pour la Rivière-du-Loup, Campbelltown et Dalhousie (Express local).....	10.22
Pour St-Jean et Halifax (Express).....	16.29
Pour Lévis (Express local).....	17.09
Pour la Rivière-du-Loup (Accommodation).....	22.09

Tous les trains marchent sur l'heure du temps conventionnel de l'Est.

D. POTTINGER, Surintendant en chef

Bureau du chemin de fer.
 Moncton, N. Bk., Juin 1890.

GOLDIE & McCULLOCH
SAFES
 (COFFRES - FORTS)
 Sont les meilleurs.
 ECRIVEZ A ALF. BENN,
 ADMINISTRATEUR,
 298 rue St. Jacques, Montréal

MAISONS
Importantes
 DE
MONTREAL.

Le Meilleur
COTON en BOBINE
CLAPPERTON.
 - FILS EN TOILE
KNOX.
 Aiguilles à Coudre
MILWARD.

G. BOIVIN, MONTREAL,
 Manufacturier en Gros.
 Conjoint Ban Marché Durabilité :
ALFRED EAVES,
 1679 Rue Notre Dame, MONTREAL,
 MONTREAL, HORLOGES ET BIJOUTERIE.
EN GROS.

H. A. NELSON & FIL
 MARCHANDISES
 DE GOUT,
 Poupees, Jouets, Jeux
 Balais,
 ARTICLES EN BOIS, &c
 EN GROS.
 59 a 63 RUE ST. PIERRE

LES MEILLEURES
SUR LE MARCHÉ.
INVINCIBLES
RECTOR
L. O. GROTHE & CIE,
 Montréal.

JOHN W SMITH,
 St. Gabriel Locks, Montréal
 FABRICANT DES
 Moutins - à - Battre,
 Moulins à Sève Circulaire
 et Goudardars,
 Leviers de voitures,
 et archange de
MOULINS A BLE
 et d'Instruments aratoires
 Demandez un catalogue.

SIMPSON, HALL,
MILLER & CIE
 Manufacturiers
D'Articles Plaque
 EN ELECTRO.
 Manufacture et Magasin,
 16 et 18 Rue DeBrosolles
 MONTREAL.

A. HURTEAU & Frere
 Marchands de
BOIS DE SCIAGE
 92 Rue SANGUINET,
 MONTREAL.

VIEUX METAUX
 Chiffons, Os, Vieux Caoutchouc, Crin, etc.
 Plus haut prix
 Payé
J. R. WALKER, 15 rue Common, Montréal
PIANOS ET ORGUES.
A. & S. NORDHEIMER,
 213 RUE ST. JACQUES, MONTREAL.
 Prix et termes convenables à toutes les classes.

BUCCIES
R. J. LATIMER, 90 RUE MCGILL, MONTREAL
 Ecrivez pour la liste illust. des prix
LA MEILLEURE AU MONDE.
THE COOK'S FAVORITE BAKING POWDER.
 Moulins à Café et à Epices.
 Seuls Manfrs., 624 & 626 rue Craig, Montréal

HILL & FORBES,
 Importateurs et Marchand
 -DE-
BLANC-DE-PLOMB
 Pointures Préparées,
VERNIS, VERRE
BROSSES, Etc.
 327 rue St. Jacques
 MONTREAL
 Ordres par poste bien remplis

J.W. PATERSON & CIE
 Manufacturiers de
PAPIERS
 à Batir et à Couvrir.
 Felt Goudronné,
FACADES
 ET FOURNITURES.
 PLUMBAGO et ASPHALTE.
 47 rue Murray, Montréal.

ROLLAND & FRERE,
 Importateurs de Fournitures
 pour Meublans et Bouviers
 Manufacturiers de
 Matelas en Latins et en
 Crin, Lits à Ressorts
 (Spring Beds),
 Ressorts en Acier pour
 Sofas, Sots de Salon,
 Canapés, etc., etc.
 412 et 444
 Rue St. Jacques - Montréal.

MILLER BROS.
& TOMS,
 Machinistes, Millright's
 et Ingénieurs.
 ETABLIS EN 1889.
 110 a 122 rue King,
MONTREAL.